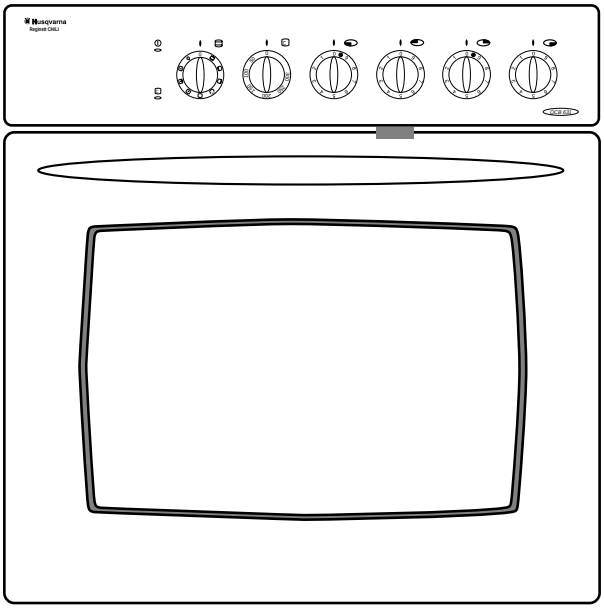
Husqvarna

BRUKSANVISNING S

BRUKSANVISNING N

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJE FIN

BRUGSANVISNING DK



Underbyggnadsugn
Innbygningsovn
Tason alle asennettava uuni
Underbygningsovn

QCB 631

315 3070 06 /01.99.wel

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinformasjon 23

FOR BRUKEREN

Beskrivelse av: 24
Ovn 24
Panel 24

Sikkerhetsutstyr 25
Dørsperre 25
Ventilasjon i ovnen 25

Før ovnen tas i bruk første gang . 26
Vask før bruk 26

Stekeovnen 27
Tilbehør 27
Placering av plåtar 27

Ovnens brytere 28
Funksjonsbryter 28
Temperaturbryter 28
Funksjonskontroll-lampen 28
Temperatur kontroll-lampen 28
Regulering av bryter 29
Regulering av bryter nr 2 og 4 29
Regulering av bryter nr 1 og 3 29
For koketopp med dobbeltsoner ... 29

Slik bruker du: 30
Over- og undervarme 30
Over- alt. undervarme 30
Varmluft 30
Pizza/pai 30
Grilling 31
Gratinering 31

Tips og räd 32
Generelt om baking 32
Baking med varmluft 32
Generelt om stekebrett og langpanne 32
Steking 32
Opptining/varming 32

Tabeller 33
Baking 33
Steking 34
Gratinering 34
Grilling 34
Pizza/pai 34

Vedlikehold og rengjøring 35
Glatt emalje 35
Taket i ovnen 35
Ovnens utstyr 35
Panel og front 36
Ovn med rustfritt panel og dør 36
Skifte ovnslampe 36

Hvis ovnen ikke virker 37
Praktiske problemer 37
Tekniske problemer 38
Service og reservedeler 38
Leveringsbetingelser 38
Service / Deler / Sentralverksted ... 38

FOR INSTALLATØREN

Tekniske data QCB 631 39

Installasjon 40
Transportskader 40
Emballasje 40
Innbygging av ovnen 40
Fastmontering av ovnen 40
Elektrisk tilkopling 40

Sikkerhetsinformasjon

Ovnen må bare brukes i private husholdninger og til normal husholdningsbruk. Den oppfyller internasjonale sikkerhetsforskrifter og kvalitetsstandarder. Samtlige sikkerhetstiltak kan likevel ikke eliminere absolutt all fare for ulykker.

Les derfor nøye gjennom anvisninger, råd og advarsler før du installerer og begynner å bruke ovnen. Vær spesielt oppmerksom på tekster med en varseltrekant, for å unngå skader på personer eller eiendom. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge med dersom ovnen selges eller overlates til en annen person.

Installasjon

- Ut fra sikkerhetshensyn bør ovnen bygges inn i tilpasset innbyggingsskap.
- Inngrep i ovnen må utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av ikke fagkyndige personer kan forringe ovnens funksjoner og føre til skade på personer og/eller eiendom.
- Kontroller at den elektriske ledningen til ovnen ikke kommer i klemme ved installeringen av ovnen.
- Skru fast ovnen i innbyggingsskapet for å unngå at den tipper ved unormal belastning.

Barn

- Kontroller at dørsperren er i funksjon og at den virker. La ikke små barn leke med eller røre brytere og dør.
- Hold ovnen under oppsikt når den varmes opp før den tas i bruk. Det kan være fare for brannskader.
- Pass på at det ikke finnes barn i nærheten når du åpner ovnsdøren. Varm stekeos strømmer ut, og ovnen og innsiden av døren er svært varme og kan gi brannskader ved berøring.

Bruk

- Før første gangs bruk skal ovnen varmes opp. Luft ut kjøkkenet. Vær forsiktig! Ovnen blir svært varm.
- Legg ikke aluminiumsfolie på bunnen i ovnen. Hvis undervarmen hindres, kan emaljen skades på grunn av overoppheting.
- Bruk bare kokekar av materialer som er beregnet på bruk i ovn. Kontroller anvisningene fra kokekarprodusenten.
- Bruk alltid godt isolerte grytekluter/grillvotter og ta godt tak i det som skal tas ut av ovnen.
- Kontroller at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere må være nullstilte.
- Kontroller at ingen ledninger fra elektriske apparater i nærheten kan komme i klemme i den varme ovnsdøren.

Rengjøring

- Pass på at ovnen er avkjølt før den rengjøres.
- Hold alltid ovnen ren. Fett og søl kan ose skikkelig ved oppvarming og kan i verste fall føre til brann.
- Det er absolutt forbudt å rengjøre ovnen ved hjelp av en høytrykksspyler.

Vedlikehold og service

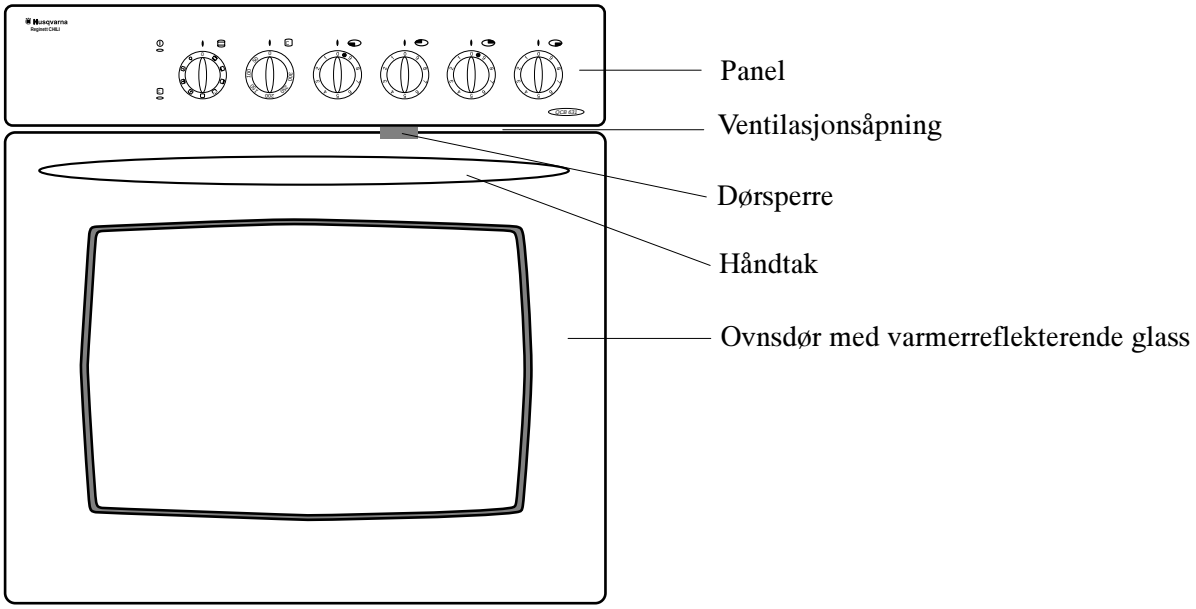
- Trekk ut støpselet eller ta ut sikringen før du skifter lyspære i ovnslampen.
- Service og eventuelle reparasjoner skal utføres av en servicebedrift som er godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Når ovnen skal kastes

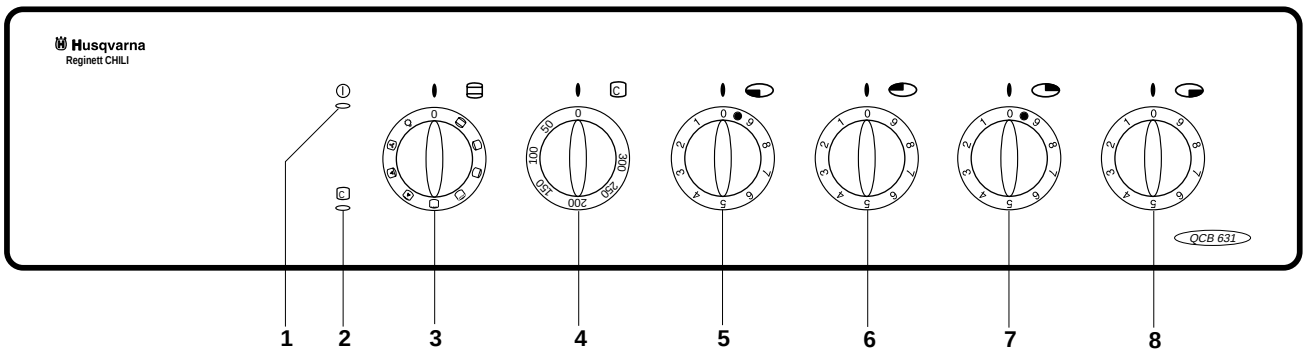
- Unngå ulykker med en kassert ovn. Ta ut ledningen fra vegguttaket og kutt den så nær ovnens bakstykke som mulig. Sett dørsperren ut av funksjon. Kontakt kommunale myndigheter for å få informasjon om hvor du kan levere ovnen.

Beskrivelse av:

Ovn



Panel



1. **Funksjonskontroll-lampen**
2. **Termostatlampe**
3. **Funksjonsvelger**
4. **Temperaturbryter**
5. **Bryter for regulering av plate/sone: Venstre foran (Regulerer også dobbeltsone)**
6. **Bryter for regulering av plate/sone: Venstre bak**
7. **Bryter for regulering av plate/sone: Høyre bak (Regulerer også dobbeltsone)**
8. **Bryter for regulering av plate/sone: Høyre foran**

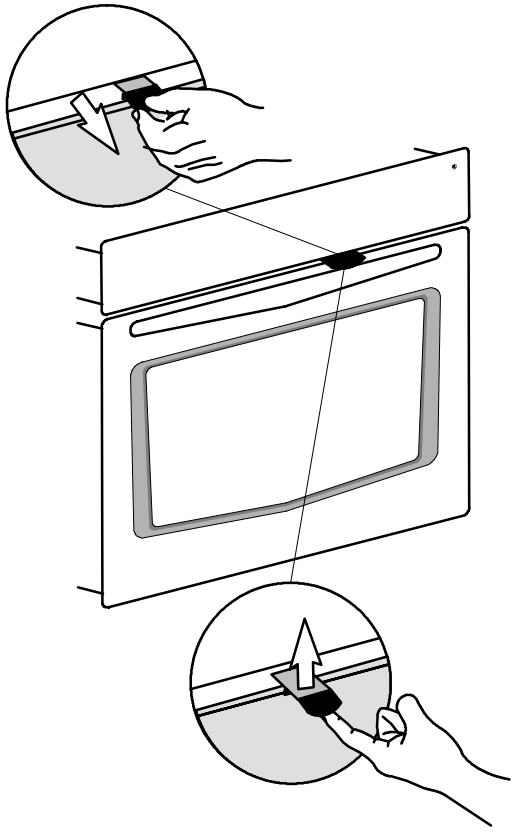
Sikkerhetsutstyr

Dørsperre

Barn er av natur nysgjerrige og interessert i det meste, til og med en ovn.

Pass på at dørsperren er i funksjon slik at ikke små barn så lett kan åpne ovnsdøren.

⚠ Når sperren settes på, må ovnen være avkjølt, ellers er det fare for brannskader.



Kople inn dørsperren ved å løfte sperren og trekke den fremover (se figur). OBS! Åpne døren først.

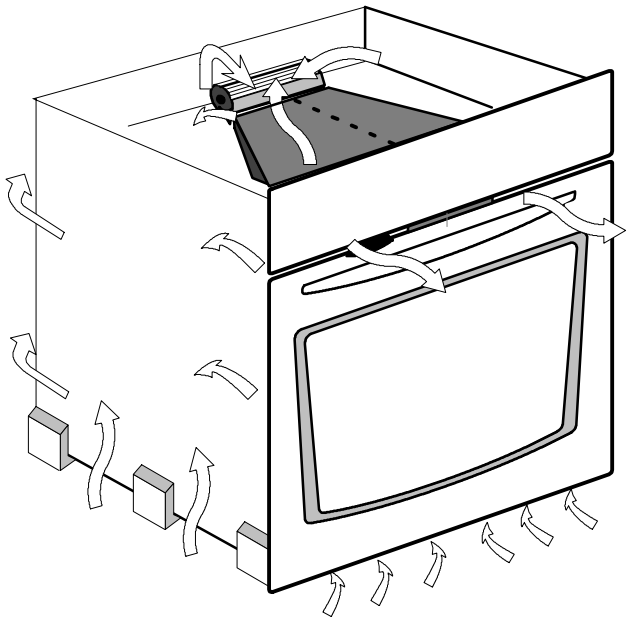
Åpne døren (hvis sperren er innkoplet) ved å trykke sperren oppover (se figur).

Kople ut dørsperren ved å løfte opp sperren og skyve den inn til den stopper.

Ventilasjon i ovnen

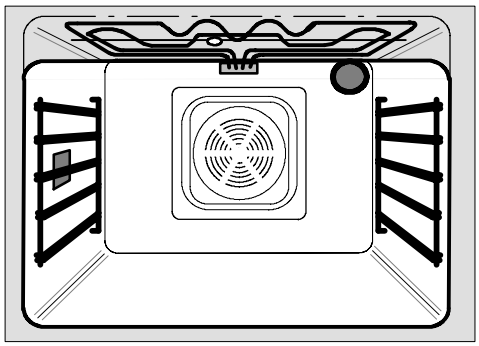
Ovnen har en kjølevifte som leder bort damp som dannes inne i selve stekeovnen, samt sørger for luftsirkulasjon rundt ovnen.

Viften starter når du velger en ovnsfunksjon. Den er termostatstyrt, noe som innebærer at den kan gå en stund etter at ovnen er slått av, dersom ovnen har vært på i lengre tid og er blitt unormalt varm. Hvor lenge den kan gå, avhenger av hvor mye overskuddsvarme som er igjen i og rundt ovnen etter at den er slått av.



Før ovnen tas i bruk første gang

Vask før bruk

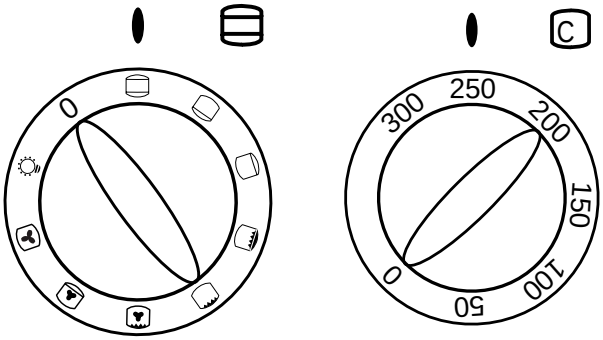


For å fjerne eventuelle spor og merker fra produksjonen, skal stekeovnen vaskes før bruk. Fjern også eventuelle klebelapper og beskyttelsesfolie..

Betjeningspanelet og døren vaskes med varmt vann og vaskemiddel og tørkes godt.

Stekeovnstilbehøret tas ut og vaskes. Vask også innerdøren og Clean-emaljen i stekeovnen med varmt vann. Deretter kan stekeovnsbelysningen tennes.

Varme opp ovnen



⚠ Når du varmer opp ovnen, må du holde små barn borte fra den fordi den blir svært varm.

Pass på at ovnen er tom og døren stengt. Luft godt ved hjelp av f.eks. kjøkkenviften, eller åpne vinduet.

Slik gjør du:

1. Vri funksjonsbryteren til stillingen for over-/undervarme.
2. Vri temperaturbryteren til 250 °C.
3. Ovnen skal være innkoplet i 60 minutter.
4. La ovnen avkjøles. Tørk av ovnen, stigene og døren med varmt vann og oppvaskmidel. Tørk tørt.

Det oppstår en ubehagelig lukt på grunn av at små rester av olje etter produksjonen sitter igjen på elementene.

Bli kjent med stekeovnen

A **Avtagbare ovnsstiger**

B **Dekkplate foran varmluftsvifte og ringelement**

C **Grillelement**

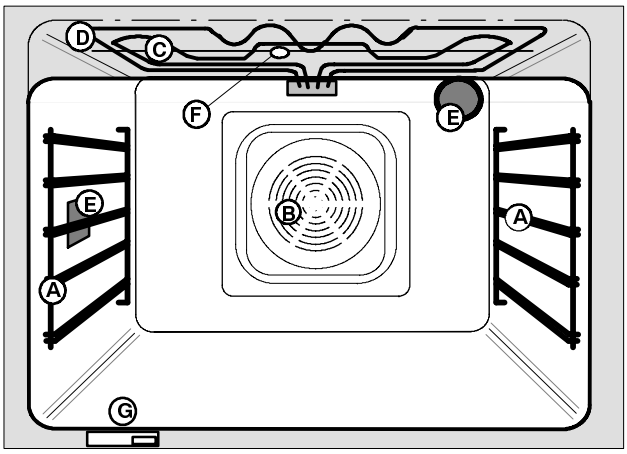
D **Takelement (bunnelement ikke synlig)**

C+D **Maks-grill**

E **Ovnsbelysning**

F **Ventilåpning med selvrensende filter**

G **Merkeskilb**



Tilbehør

⚠ Bruk bare kokekar og former som tåler høye temperaturer, og som er beregnet på tilberedning i ovn. Se produsentens anbefalinger.

Følgende utstyr følger med ovnen:

1 Rist

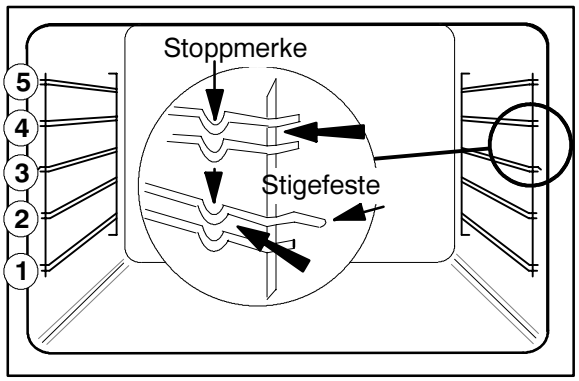
2 Emaljerte stekebrett

1 Emaljert langpanne

Ovnsstiger

Stigene har 5 riller, med rille 1 lengst nede.

Viktig! Plasser brett/langpanne og rist slik illustrasjonen viser, så er de automatisk beskyttet mot å tippe.

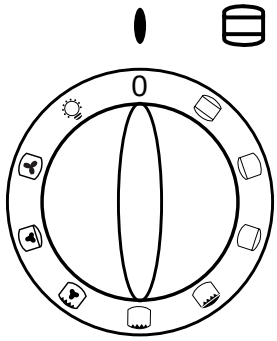


Ovnens brytere

Funksjonsbryter

Denne bryteren kan vris både til venstre og høyre.

OBS! Ovnen er ikke avslått før bryteren er nullstilt og belysningen er slukket.
Følgende ovnsfunksjoner kan velges:



0 Ovnen er avslått

Ovnsbelysning. Lampen i ovnen tennes, men ignen elementer kan koples inn

Varmluft = Ringelement og varmluftsvifte

Pizzafunksjon = Varmluft + undervarme

Gratinering = Maks-grill og varmluftsvifte (varmluftsgrilling)

Min. grill = Det innvendige elementet i taket (grillelementet) er innkoplet

Maks. grill = Både grill- og takelement er innkoplet

Bare overvarme = Takelement

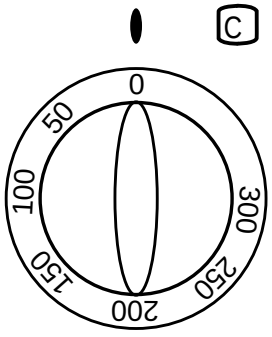
Bare undervarme = Bunnelement

Over-/undervarme = Tak- og bunnelement

Temperaturbryter

Bryteren kan bare vris mot høyre.

Du kan velge en ovnstemperatur fra 50 - 300 °C.
Nullstill bryteren når ovnen ikke er i bruk.



Funksjonskontroll-lampen

Funksjonskontroll-lampen lyser når stekeovn eller kokested er innkoblet. Lampen slukker når alle brytere står i "AV"-posisjon.

Temperatur kontroll-lampen

Lampen lyser når en temperatur stilles inn, og slukkes når temperaturen er oppnådd.

Under stekingen vil lampen tennes og slukkes, alt ettersom termostaten kopler elementene inn og ut for å holde den innstilte temperaturen.

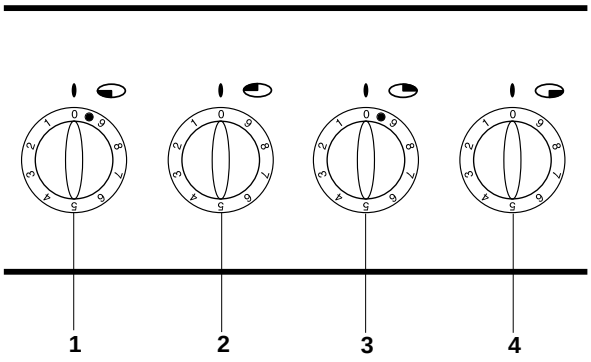
Regulering av bryter

Alle bryterene har trinnløs effektinnstilling fra 0-9. Dette betyr at du alltid kan få nøyaktig den varme du trenger for den retten du skal tilberede. Du kan også bruke kokesonen til varmholding uten at maten så lett brenner seg fast.

Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere verdi. Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde etc. å velge korrekt innstilling.

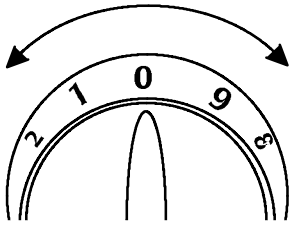
De fleste matvarer blir best hvis de får småkoke. Da bevares vitaminer og næringsemner, smak og konsistens. Ved steking er det viktig ikke å ha for høy temperatur. Brent fett gir dårlig smak og dårligere matkvalitet.I tabellen nedenfor finner du anbefalinger for forskjellige innstillinger.

Holde varm	1 - 2
Syding	2 - 4
Koking, melkebaserte retter	2 - 5
Koking, vannbaserte retter	3 - 7
Steking	7 - 9



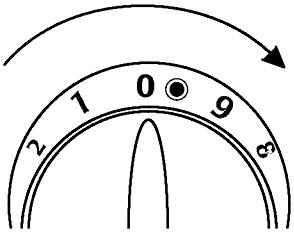
Regulering av bryter nr 2 og 4

Disse bryterene kan dreies både til høyre og venstre.



Regulering av bryter nr 1 og 3

Disse bryterene kan bare dreies til høyre.
En koketopp uten dobbelsone reguleres slik det er beskrevet for bryter 3 og 5, men bryteren kan ikke dreies forbi stoppunktet etter max-verdien, men må da dreies tilbake.



For koketopp med dobbelsoner

Den indre, lille sonen kobles inn og reguleres ved å dreie bryteren fra 0 - 9. Etter bruk nullstiller du ved å vri bryteren imot urviseren til 0.Slik gjør du når du vil bruke den store sonen:Ved å dreie byteren fra 9 til max, høres et klikk. Dermed kobles den store sonen inn. Still så tilbake fra 9 til ønsket verdi. Etter bruk nullstiller du ved å vri bryteren imot urviseren til 0. Sonen går da automatisk tilbake til den minste størrelsen.

Slik bruker du:

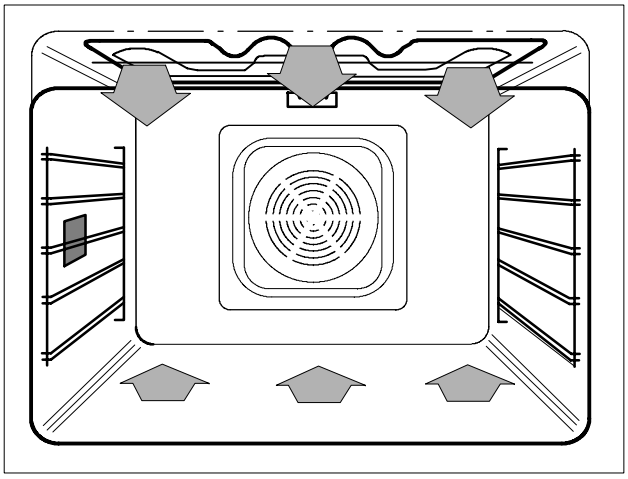
⚠ Ovnen blir varm ved bruk, hold derfor små barn under oppsikt.
Legg aldri aluminiumsfolie direkte i brunnen av ovnen. Emaljen kan skades p.g.a. overoppheting.

Over- og undervarme

Tak- og bunnelement er koplet inn. Kan brukes til all matlaging og baking.

Velg en temperatur mellom 50 og 300 °C.

Resultatet kan påvirkes av innstilt temperatur, samt formenes materiale og farge. Lyse aluminiumsformer gir som regel lyst resultat, mens mørke former som regel kan gi et litt for mørkt resultat, dersom ikke temperaturen senkes med ca. 10-15 °C.Plasser alltid former på brett, ikke på rist.



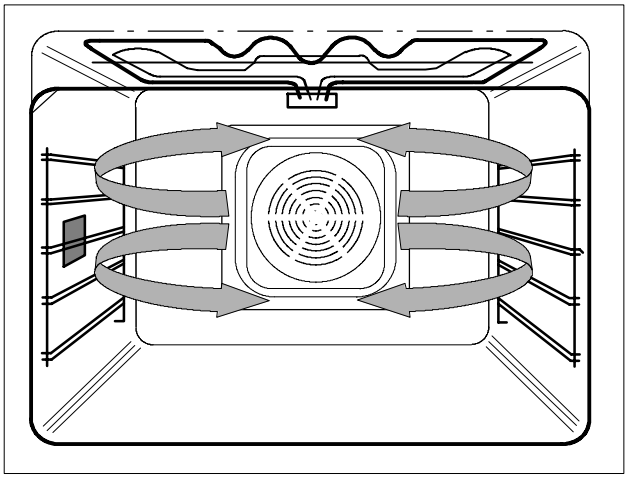
Over- alt. undervarme

Kan brukes som alternativ til funksjonen over-/undervarme hvis det er behov for ekstra varme og bruning mot slutten av steketiden. Som separat funksjon når den bare opp til en ovnstemperatur på 180 °C, ettersom ovnseffekten er lav.

Varmluft

Den varme luften sirkulerer i ovnen. Matlaging og baking blir mer rasjonelt, ettersom to brett i ovnen samtidig gir kortere steketid totalt.

Plasser brettene slik at luften kan sirkulere, og gjærdeiger og sukkerbrød har plass til å heve seg under stekingen. Temperaturen skal være ca. 15-20 % lavere enn ved over-/undervarme. Ved baking bør ovnen være oppvarmet, men ved matlaging kan man starte med kald ovn.



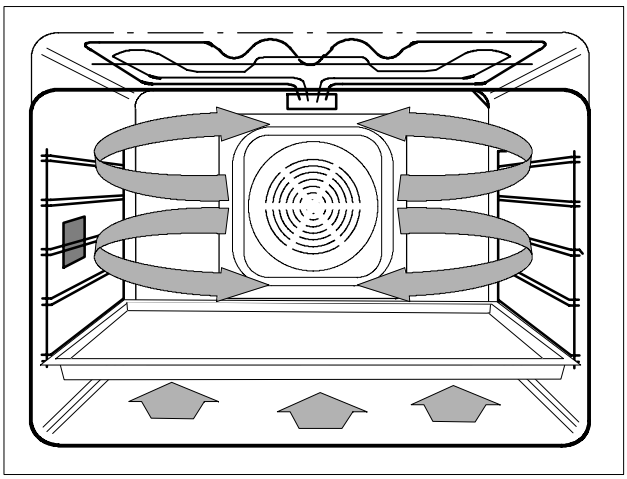
Velg en temperatur mellom 50 og 225 °C.

OBS! Ved steking av bakverk som skal ha høy temperatur og kort steketid, anbefales ikke varmluft. En for høy ovnstemperatur gir ujevn bruning (se også under Tips og råd).

Pizza/pai

Passer til deiger som inneholder lite eller svært lite sukker, og retter/bakverk som inneholder frukt eller fuktig fyll, som f.eks. pizza.

Strålevarmen fra underelementet gir en sprø og gyllen bunn.
Dersom du ønsker maksimal effekt av undervarmen, settes brettet/risten i rille 1.
Velg ca. 15-20 % lavere temperatur (varmluft). En dypfryst, ferdig pizza kan med fordel settes inn i kald ovn. Under oppvarmingen av ovnen tines pizzaen skånsomt.
Når du benytter denne funksjonen, kan tilberedningen foregår på to brett/panner, men kun det nederste brettet påvirkes av den ekstra undervarmen.



Grilling

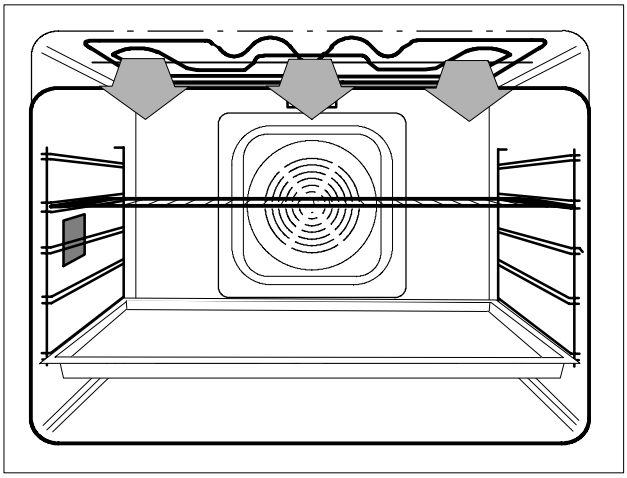
⚠ Grill med ovnsdøren lukket og ha alltid oppsikt med ovnen under grilling.

Bruk funksjonen "Min-grill" når du griller mindre mengder, og "Maks-grill" når du griller store mengder eller rister mange skiver brød.

Størrelsen, marmoreringen (isprengt fett), formen, mengden og lagringstemperaturen på det du skal grille, påvirker tiden og resultatet.

Grillresultatet blir best dersom det som skal grilles, ikke tas direkte fra kjøleskapet. Sett alltid en foliekledd langpanne under risten, i rille 1 eller 2, for å samle opp fett o.l. Grillolje og/eller grillkrydder gir fin farge, men øker risikoen for brent overflate. Velg en grilltemperatur mellom 210 og 300 °C.

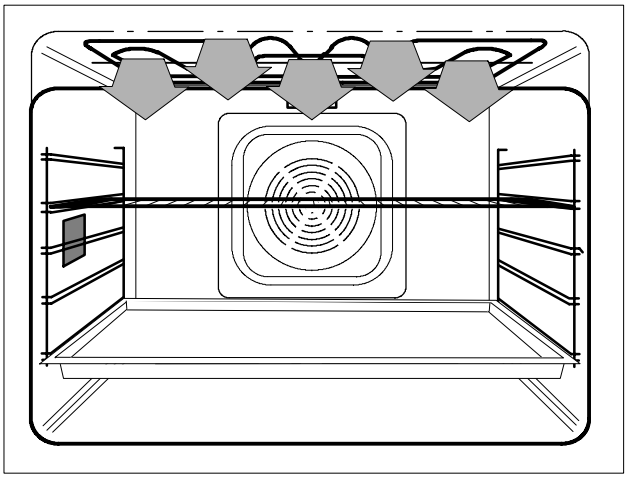
Begynn å grille etter 5 minutters oppvarming. Elementene skal være helt røde. Pass nøye på, og vend maten minst én gang. For lang grilltid gir tørr, smakløs og i verste fall brent mat.

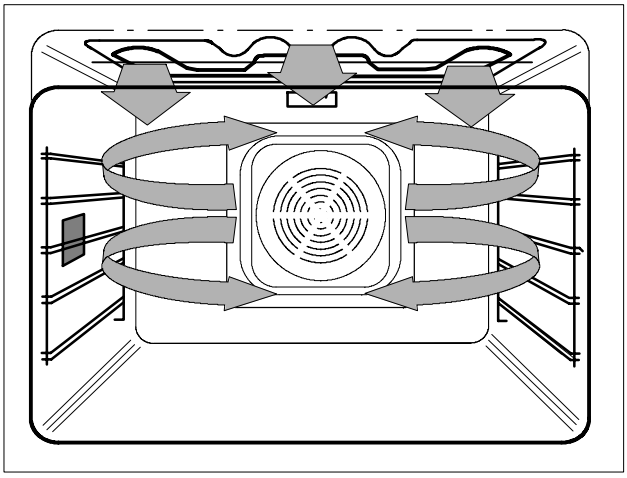


Gratinering

Grillelementet er innkoplet for å sette farge på maten, samtidig som viften gjør at den varme luften sirkulerer og varmer matretten. Utmerket å bruke til steking av ribbesvor e.l., som skal være brunet over det hele, gratenger og varme smørbrød.

Når denne funksjonen brukes til varmluftsgrilling av f.eks. hel kylling, må det settes en langpanne i rille 1. Temperaturen må ikke være for høy, noe som medfører at ovnen etter avsluttet grilling bør settes på 275 °C i ca. 5 minutter, slik at fettsprut brennes bort.





Tips og råd

Generelt om baking

Pass på å kontrollere steketiden når du tar i bruk en ny ovn. I mange eldre oppskrifter er den angitte ovnstemperaturen noe høy.
I dagens moderne ovner foregår stekingen ved lavere temperatur. Senk derfor temperaturen hvis steketiden er for kort. For høy temperatur gir et mer ujevnt resultat.

Varmluft

Utnytt varmluften til å sette det som skal lages, i flere høyder samtidig. Du kan blande forskjellige retter, f.eks. forrett, hovedrett og dessert, så lenge de skal ha samme ovnstemperatur. Men tiden i ovnen kan variere for de forskjellige rettene.

Baking med varmluft

Bruning skjer når temperaturen i en overflate stiger og fukten forsvinner.

- Med varmluft blir bruningen annerledes. Den varme luften sirkulerer og påvirker overflatetemperaturen hele veien rundt. Ved bruning av f.eks. boller, kan sidene derfor få litt mer farge enn toppen.
- Boller/brød må ha fått tilstrekkelig hevetid. For dårlig heving av bollene gjør at de lett blir misformede under stekingen og får ujevn farge.
- Sett ikke bollene for tett på brettet. Hvis bollene står for nær hverandre og flyter sammen under stekingen, kan ikke luften sirkulere rundt bollene.
- Kontroller steketiden og ta ikke ut brettet for tidlig. Bruningen skjer fort og i ulik grad i begynnelsen av stekingen. Noen boller kan ha blitt brune, mens andre er lyse, men etter hvert skjer det en viss utjevning.
- Hvis ovnstemperaturen er for høy, blir bruningen ujevn, ytterkantene brente, brød hever seg dårlig og sukkerbrød sprekker.
- Plasser helst brød/kaker i luftens retning, dvs. brødets/formens kortside mot døren.

Plassering av brett

- 1 høyde (brett eller lav form) Rille 2 eller 3
- 1 høyde (høy form) Rille 1
- 2 høyder (brett) Rille 1+3 eller 2+4
- 2 høyder (lav form) Rille 1+3
- 3 høyder (brett) Rille 1, 3 og 5

Se ytterligere anbefalinger i tabellene.

Generelt om stekebrett og langpanne

Disse kan slå seg dersom de utsettes for store temperatursvingninger og/eller dersom bakverk er ujevnt fordelt. Oftest forsvinner skjevheten når brettet er avkjølt.

- Plasser ikke varme brett/langpanner på f.eks. en kald oppvaskbenk.
- Hell ikke f.eks. kald pannekakerøre i en varm langpanne.
- Det er bedre å steke f.eks. to runde brød på et brett, enn ett stort midt på brettet.
- En dypfryst pizza direkte fra fryseren medfører store spenninger i brettet, og derved risiko for skjevhet.

Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk, både med over-/undervarme og varmluft. Velg en ildfast form med lav kant, hvor kjøttstykket akkurat får plass, så unngår du at eventuell stekesjy tørker inn og brenner seg fast.

Ved ovnssteking av stekerfisk o.l. dannes det som regel kraft. Bruk derfor et stort stekefat eller en langpanne, og vær forsiktig når du tar den ut. Ved å steke på lavere temperatur, beholdes mer av kjøttsaften i kjøttet samtidig som svinnet blir mindre.

Hvis du bruker stekepose, må du klippe hull i et hjørne på posen før den settes inn i ovnen. Du minsker da faren for å brenne deg på varm damp når du åpner posen.

Opptining

Velg varmluft. Ved opptining av kjøtt, fisk, glaserte eller fylte bakverk, f.eks. rullekake, skal temperaturbryteren være nullstilt.

Rist/brett kan settes i flere høyder hvis du har mye du skal tine. Tiden kan ikke angis, men prøv med en trepinne.

Opptining/varming

Velg varmluft og temperatur 200 °C. Maten tines i tildekte former. Hvis du bruker plastbeholdere, må du kontrollere at de tåler minst 200 °C. Plasser formene på ovnsristen på ett eller flere nivåer. Tiden varierer avhengig av mengde og type av mat. Når maten er tint, kan du med fordel bruke et steketermometer for å varme den til passende temperatur.

Tabeller

Baking	Over-/undervarme			Varmluft				
	Rille	Temp °C	Tid ca.min.	Rille 1 nivå 2 nivåer 3 nivåer			Temp °C	Tid ca.min
Brød								
Rundstykker	2 - 3	210 - 220	8 - 12	2	1+4	---	190 - 200	12 - 15
Formloff **	1	180 - 200	30 - 40	2	1+4	---	180 - 190	35 - 45
Mellomgrovt brød	2	190 - 210	30 - 40	2	1+4	---	180 - 190	35 - 45
Grovbrød	1 - 2	180 - 200	45 - 65	2	1+4	---	170 - 190	45 - 65
Rugkake	2 - 3	200 - 210	10 - 15	2	1+4	---	190 - 200	14 - 16
Hvetebrød								
Boller	2 - 3	210 - 220	8 - 10	2 - 3	2+4	---	190 - 200	10 - 14
Stenger, kringler	2	190 - 200	18 - 25	2	1+4	---	180 - 190	20 - 25
Myke kaker								
Muffins	3	190 - 200	12 - 15	2 - 3	2+4	---	180 - 190	12 - 15
Rullekake	2 - 3	220 - 230	6 - 8	---	---	---	---	---
Kakebunn	2	180 - 190	30 - 40	2 - 3	1+4	---	170 - 180	30 - 40
Myk kake med lite fett**	1 - 2	180 - 200	35 - 45	2 - 3	1+4	---	170 - 180	35 - 45
Myk kake med mye fett**	1 - 2	170 - 180	50 - 60	2 - 3	1+4	---	160 - 170	50 - 60
Småkaker								
Mørdeigskaker	3	170 - 190	8 - 15	2 - 3	2+4	1+3+5	160 - 180	8 - 15
Butterdeigskaker	3	190 - 210	6 - 10	2 - 3	2+4	1+3+5	200 - 215	8 - 10
Pepperkaker	3	180 - 190	5 - 8	2 - 3	2+4	1+3+5	170 - 180	7 - 10
Marengser	3	80 - 100	50 - 60	2 - 3	2+4	---	80 - 100	50 - 60

Når du bruker langpannen, bør den plasseres i det høyeste anbefalte rillen, siden den er dypere enn et stekebrett.

** Å bake med varmluft er annerledes enn å bake med over-/undervarme. Det blir bl.a. en helt annen bruning. Les mer om varmluft i avsnittet "Tips og råd".*

***Hvis du bruker mørk bakeform, må den alltid plasseres på rist og i rille 2. Velg temperatur 160 - 180 °C.*

Ovnsretter	Over-/undervarme			Varmluft			
	Rille	Temp °C	Tid ca.min.	Rille		Temp °C	Tid ca.min.
Omelett, eggestand	2	160 - 170	35 - 45		1+4	150 - 160	20 - 40
Suffleer	2	180 - 190	30 - 50		---	---	---
Ovnspannekake	2	200 - 210	20 - 25		1+4	190 - 200	25 - 30
Gratenger	2	190 - 210	30 - 50		1+4	175 - 200	30 - 50
Steking av hel fisk, ca. 1 kg	2	200 - 225	20 - 30		3	185 - 210	20 - 30
Koking av fisk uten folie	2	100	50 - 70		1+4	100	50 - 70
Koking av fisk med folie	2	200	30 - 50		1+4	185	30 - 50

Når du steker eller koker fisk i ovnen, avhenger tilberedningstiden av fiskens ryggtykkelse. Jo tykkere fisk, desto lengre tid. Fisken er ferdig når fiskekjøttet er hvitt og ugjennomskinnelig. Prøv med en gaffel ved ryggbeinet.

Steking	**Over-/undervarme**			**Varmluft**			**Veil. innv. temp. i. kjøtt °C**
Type kjøtt	**Rille**	**Temp. 5C**	**Ca.tid, min for 1 kg**	**Rille**	**Temp °C**	**Ca.tid, min for 1 kg**	
Roastbiff	1 - 2	125	75 - 85	2	120	75 - 85	55 - 60
Oksekjøtt, rosa	1 - 2	125	90 - 120	2	120	90 - 120	65
Oksestek, gjennomstekt	1 - 2	125	100 - 130	2	120	100 - 130	70 - 75
Skinkestek	1	170	90 - 105	2	160	90 - 105	80
Carré med ben	1	170	105	2	160	105	85
Ribbe, tykk	2	175	90	1+4	165	90	---
Lettsaltet skinke i folie	2	170	60 - 70	2	160	60 - 70	73 - 75
Lamme-/kalvestek, rosa	2	170	90	2	160	90	70
Lamme-/kalvestek, gjennomstekt	1	170	105	2	160	105	75

Bruk en ildfast form som passer til størrelsen på kjøttet eller fisken, så slipper du fastbrent stekesjy.

Bruk steketermometer når du steker kjøtt, så får du alltid den gjennomstekingen du ønsker.

Pass på at spissen på steketermometeret ligger midt i kjøttstykket, og ikke inni fett eller mot ben.

Gratinering	**Rille**	**Temp.°C**
Varme smørbrød	3 - 4	200 - 225
Gratenger, bruning	2 - 3	200 - 210
Juleskinke, griljering	1 - 2	185 - 200
Steking av rundstykker, småbrød o.l. med kort steketid, ca. 4-6 min.	Brett i rille 2, legg inn brødene på brettet under steking	225 - 250
Kylling (900-1000 g)	I rille 2 med langpanne under. Tid: 45-50 min. Snu etter 25 min.	160

Grilling	**Rille**	**Temp °C**	**Ca min, side 1**	**Ca min, side 2**
Koteletter, 4 stk, ca. 1,5 cm	5	275	10 - 12	8 - 10
Biffer, 3-4 stk, ca. 1,5 cm	5	275	6 - 8	4 - 6
Halve kyllinger, 2 stk.	4	250	14 - 16	12 - 14
Grillpølser, 6 stk.	5	250	6 - 8	4 - 6
Ristet brød	5	250	1 - 2	½ - 1

Ovnsdøren skal være lukket under grillingen. Langpannen settes i nederste rille for å samle opp evt. fett eller kjøttsaft. Legg gjerne aluminiumsfolie i langpannen, så sparer du oppvask.

Grilltiden varierer avhengig av mengde og tykkelse på det som grilles. Tykkere biffer eller koteletter grilles i rille 4 og risten vendes opp ned.

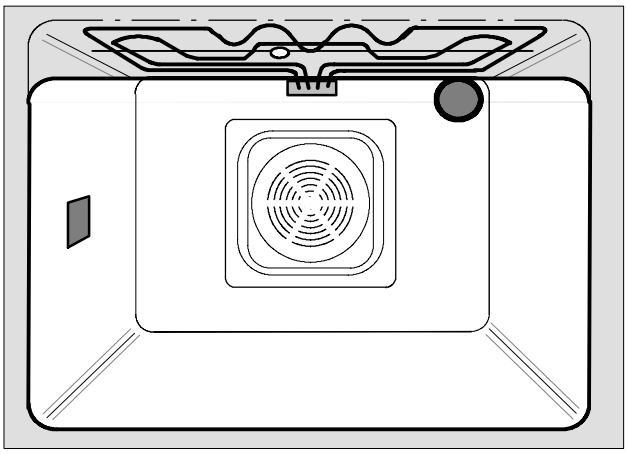
Øk tiden ved grilling av større mengder og når Maks-grillen benyttes.

Pizza/pai	**Rille**	**Temp.°C**	**Ca. tid, min**
Spinat og ostpaj	1 - 2	180	40 - 50
Mazarin, fruktpai	1 - 2	170	35 - 45
Pizza i langpanne	2	200	18 - 20
Pizza, rund på brett	2	210	10 - 12
Pan-pizza, stekt i rund form	2	210	16 - 20
Pitabrød	2 - 3	240	6 - 8

Plasser ovnsfast glass- eller keramikkform samt mørk paiform på rist.
Pai behøver ikke forvarmes.

Vedlikehold og rengjøring

Glatt emalje



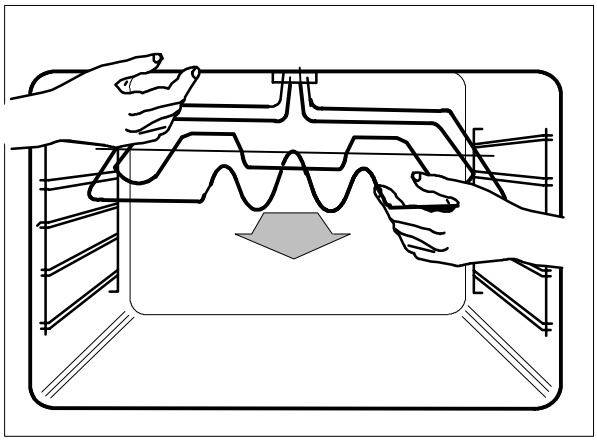
Ovnsbunnen har en spesiell glatt og hard emalje, ”Clean”-emalje, som forenkler rengjøringen.

Tørk av ovnen etter bruk, mens den fortsatt er varm, med en fuktig klut og oppvaskmiddel.

Gjør slik dersom ovnen er svært tilsølt:

1. Løsne søl eller overkok som sitter fast i ovnsbunnen, med f.eks. en stekespade.
2. Stryk ut såpe, gjerne flytende, med en svamp i ovnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100 °C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt vaskes den med rent vann. Tørk tørt.

Taket i ovnen

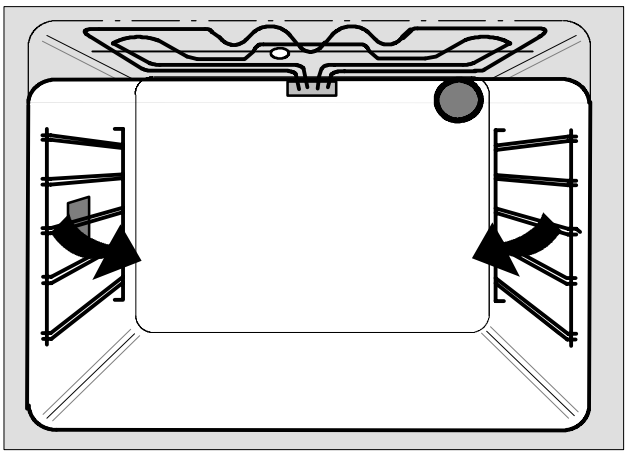


For å gjøre det enklere å rengjøre ovnstaket kan dette elementet felles et stykke ned.

⚠ Ut fra sikkerhetshensyn må ovnen først koples ut. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringen.

Sett tomlene mot ovnens overkant og ta tak i elementet. Trekk det utover til det løsner fra festet. Før elementet forsiktig ned og gjør rent taket. Tørk tørt før du skyver elementet tilbake og trykker det ordentlig på plass i festet igjen.

Ovnens utstyr



Løsne stigene ved å dra dem mot midten av ovnen til de løsner fra festet. De kan vaskes i oppvaskmakinen. Hvis de er svært tilsølte, bør de ligge i bløt og deretter rengjøres med stålull.

Stigene monteres igjen ved først å hake dem fast, og deretter trykke dem inn på plass igjen.

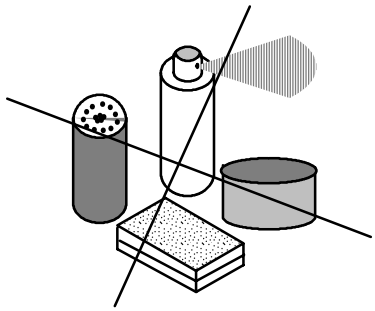
Emaljerte brett og langpanner rengjøres etter bruk med hushodningspapir og eventuelt en skrape for keramikktopp. De kan også vaskes for hånd ved behov.

Risten kan vaskes i oppvaskmaskinen, men hvis den er svært tilsølt, bør den først ligge i bløt og deretter rengjøres med stålull.

Panel og front

⚠ Bruk aldri skuremiddel eller ripende rengjøringsmiddel som kan skade overflatene.

Rengjør overflatene med en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel.
Etter rengjøringen tørkes de tørre med en myk, ren klut.

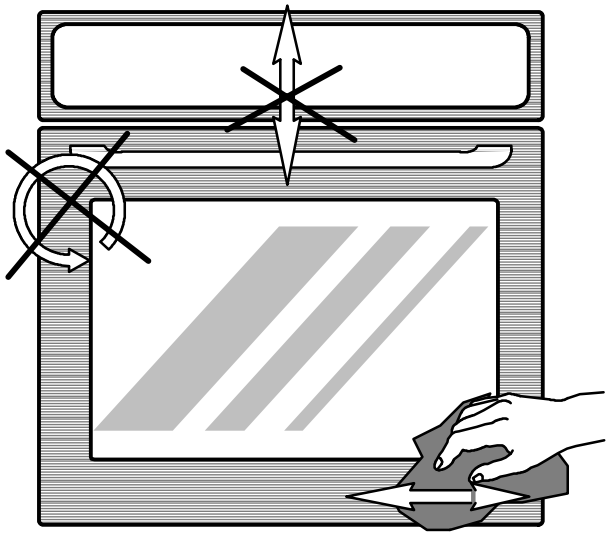


Ovn med rustfritt panel og dør

⚠ All rengjøring avtørking og polering må skje i den rustfrie ytterstrukturens retning (fine horisontale linjer), for ikke å skade yttersiden/overflaten.

Benytt rengjøringsmiddel tilpasset rustfri overflate og følg bruksanvisningen nøye.

Ingen ripende midler eller svamper må brukes. Bruk myk klut, og tørk av overflaten med rent vann og poler med en tørr klut.

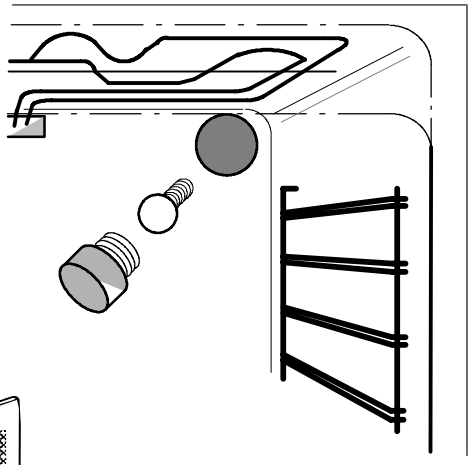


Skifte ovnslampe

⚠ Ut fra sikkerhetshensyn må ovnen koples ut først. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringen. Kontroller også at ovnen ikke er varm.

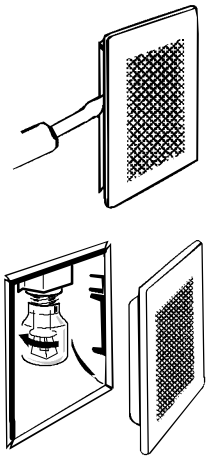
Lampe bakvegg:

1. Skru av beskyttelsesglasset.
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett inn en ny ovnslampe merket 230-240 V, 25 W, 300 5C, med E14-sokkel.
4. Sett på beskyttelsesglasset igjen.



Lampe sidevegg:

1. Løsne lampeglasset forsiktig ved å stikke inn f.eks. en flat skrutrekker mellom lampeglasset og ovnsveggen.
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett inn en ny ovnslampe merket 230-240 V, 25 W, 300 5C, med E14-sokkel.
4. Sett på beskyttelsesglasset igjen.



Hvis ovnen ikke virker

Praktiske problemer

Kontroller i tabellen for å finne årsak og hva du selv kan gjøre.

Type feil	Årsak	Tiltak
Brød, gjærbakst og myke kaker blir flate	For lav temperatur i ovnen fører til at bakverket hever seg for mye, og deretter faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalinger i tabell eller oppskrift.
	Gjærdeig har ikke fått heve skikkelig. For lang hevingstid etter utbaking gir et flatt resultat.	Gjærdeig må heve på et trekkfritt sted i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen forsvinne igjen.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du bruker riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen av gjæren/bakepulveret.	Kontroller alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37 °C. For tørrgjær 45-50 °C.
Brød, gjærbakst og myke kaker blir tørre.	For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mel-/væskemengde.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå inne for lenge for å bli ferdig, og det blir dermed tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	For høyt plassert bakverk/matrett ved vanlig varme gir for mye overvarme, og det motsatte ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig plassering.
	Plassering i feil rille ved varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere riktig.	Kontroller i tabellen at du har valgt plassering i riktig rille.
	Temperaturen skal være ca. 15-20 % lavere ved varmluft enn ved over-/undervarme. **OBS!** Ved varmluft kan bruningen bli litt ujevn.	Kontroller at du har valgt riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan dessuten skade emaljen.	Kontroller at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke former.	Bytt eventuelt til mørkere former. Sett formen på stekebrettet.
	Ovnstemperaturen er for lav.	Kontroller innstilt temperatur.

Tekniske problemer

Utfør ingen inngrep i ovnen som kan føre til skade på personer eller produkter.Kontroller i tabellen for å finne årsak og hva du selv kan gjøre.

Type feil	Årsak	Tiltak
Ovnen virker ikke, helt eller delvis.	Har ledningen til ovnen stikkontakt?	Kontroller at stikkontakten sitter skikkelig på plass.
	Er sikringen(e) hele? Er fargebrikken løs?	Skift ut ødelagt sikring.
	Finnes det jordfeilbryter i huset?	Kontroller at den er slått på.
Ungerargnslampan fu inte.	Är lampan hel?	Byt ut trasig lampa.

Service og reservedeler

Før service kontaktes. Les gjennom bruksanvisningen og følg rådene og anvisningene som finnes i avsnittet **"Hvis ovnen ikke virker"**, for å forsikre deg om at du ikke kan gjøre noe med feilen på egen hånd.

Dersom du tilkaller service for å rette på problemer som finnes på denne listen, kan du risikere å måtte dekke kostnadene selv.

Dette gjelder også om du har brukt produktet til andre ting enn det er beregnet på.

Service og reparasjon må utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre servicekontakter rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se også NEL's leveringsbetingelser.

Oppgi produktets modellbetegnelse, produkt- og serienummer, som du finner på merkeplaten.

Mod._____

PROD. NR_____

SER. NR_____

Kjøpsdato_____

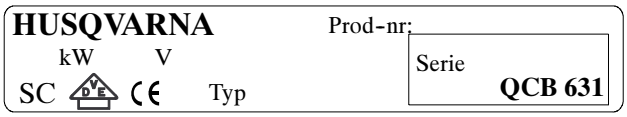
Leveringsbetingelser

I Norge gjelder "NEL's leveringsbetingelser ved salg av elektriske husholdningsapparater".

Husk å ta vare på kvitteringen.

Service / Deler / Sentralverksted

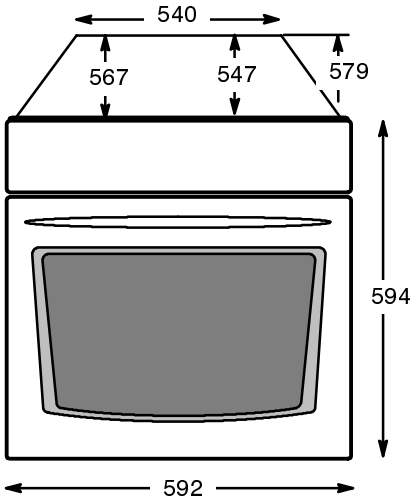
Electrolux Household
Appliances A/S
Vollebekkvn. 2
Postboks 215, Økern
0510 Oslo
Tlf: 22 72 58 00
Fax: 22 64 17 74



Tekniske data QCB 631

Ovnens ytre mål

Bredde	592 / 540 mm
Høyde	594 / 579 mm
Dybde	567 / 547 mm
Dybde med åpen dør	100,9 mm

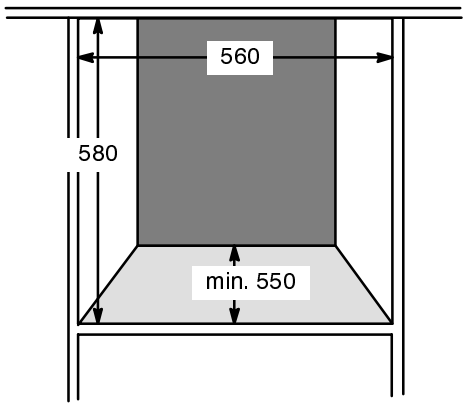


Ovnens indre mål

Bredde	408 mm
Høyde	310 mm
Dybde	406 mm
Volum	51,0 l
Vekt netto	35,0 kg

Innbyggningsmål

Bredde	560 mm
Høyde	580 mm
Dybde	550 mm



Effekt:

Overvarme	1000 W
Undervarme	1000 W
Over-/undervarme	2000 W
Varmluft	2400 W
Min-grill	1900 W
Maks-grill	2900 W
Gratinering	1900 W
Pizza/pai	3400 W

Ovnslampe	2 x 25 W
Motor: varmluftsvifte	35 W
Motor: kjølevifte	16 W
Total effekt	11000 W
Spenning	230 V

CE Dette apparatet oppfyller kraven
i EU-direktivet
73/23/EEC, 89/336/EEC, 93/68/EEC

Installasjon

Transportskader

Kontroller at ovnen ikke har skader. Transportskader må straks meldes til den som har ansvaret for transporten, se fraktseddelen.

Innbygging av ovnen

Ovnen er beregnet på å bygges inn i et tilpasset innbyggingsskap.

Kontroller at skapets mål stemmer.

Fastmontering av ovnen

Det er viktig at ovnen skrus fast til innbyggingsskapets sider, slik at den står støtt og ikke tipper når den brukes. Bruk de vedlagte treskruene og pass på at skruene går skikkelig inn i sidene på skapet (se figur).

Elektrisk tilkopling

Inngrep i ovnen må kun utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av person uten tilstrekkelige kunnskaper kan skade ovnens funksjoner, og føre til skade på personer eller eiendom.

Ovnen skal koples til 230 V, 50 Hz, min. 20 A.

Elementspenning: 230 V.

All elektrisk installasjon skal utføres i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser. Se koplingsskjemaet som finnes ved siden av koplingsstykket på baksiden av ovnen.

Følgende ledningstyper er godkjent for tilkopling av denne ovnen: H05VV-F eller bedre.

Strømtilkopling skal ikke plasseres bak ovnen, men bør plasseres under ovnen i skapet eller i sideskapwet slik at støpselet er lett tilgjengelig.

Tilkobling av koketoppen

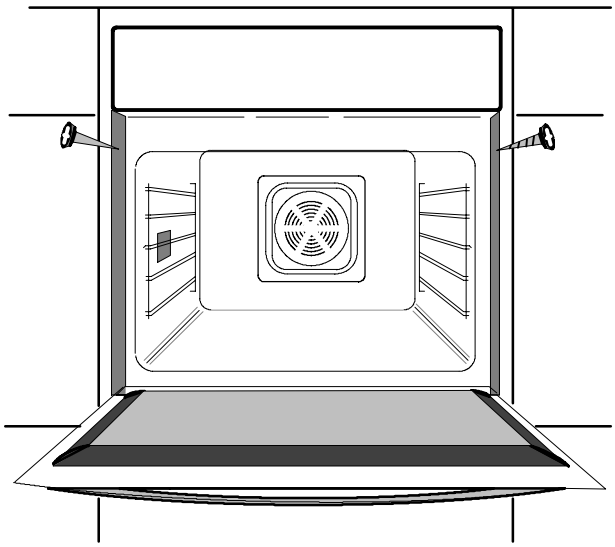
På ovnens underside finnes to 14-polige kontakter for tilkobling av koketoppens kontakter.

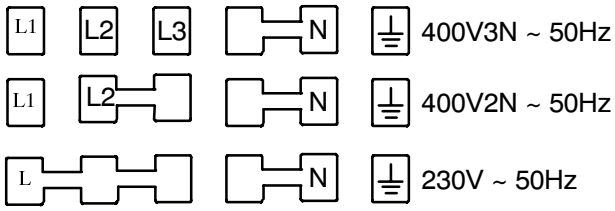
Vær nøye med å koble disse i henhold til bildet.

Emballasje

Alt innpakningsmateriale kan gjenvinnes. Treemballasjen er av ubehandlet treverk, og plast og støtdempende materialer er merket.

Kontakt kommunale myndigheter hvis du ikke vet hvor materialet kan kastes.





Husqvarna

Husqvarna Hushållprodukter, **561 83 Husqvarna**
email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se

Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab HUSQVARNA, PL 185, **00511 Helsinki,** Puh: (09) 396 11

Husqvarna, Postboks 215 Økern, **0510 Oslo,** Tlf: 22 63 55 60, Fax: 22 63 55 99
email: husqvarna@ehn.no., internet: www.ehn.no/husqvarna

Husqvarna Husholdningsapparater, En del af Electrolux Hvidevareselskaber A/S, Lundoftevej 160,
2800 Lyngby, Tel.: 45 88 70 77